



#### **4. Пояснительная записка**

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Гулькевичский строительный техникум», разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции рег. № 33234 от 23.07.2014 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Закон Краснодарского края от 16 июля 2013 г. № 2770-КЗ «Об образовании в Краснодарском крае»;

Также процесс обучения по специальности регламентируется следующими документами техникума:

Положение об организации учебного процесса.

Порядок разработки, внесения изменений, утверждения и согласования основной профессиональной образовательной программы.

Положение об организации самостоятельной работы студентов

Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации.

Положение о государственной итоговой аттестации.

Положение о курсовой работе (проекте).

Положение о выпускной квалификационной работе.

Положение об индивидуальном учебном плане.

Положение об учебной и производственной практике.

Устава Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Гулькевичский строительный техникум».

Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки РФ от 17.03.2015г. №06-259);

Техникум работает по шестидневной рабочей неделе. Учебная нагрузка и режим занятий обучающихся устанавливается в Учреждении в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

Дата начала занятий 1 сентября, окончания – согласно графику учебного процесса.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Объем обязательных (аудиторных) учебных занятий составляет 36 часов в неделю. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Количество и последовательность учебных занятий определяется расписанием занятий. Занятия в Учреждении начинаются в 8 часов 15 минут. Продолжительность перемен 5-20 минут, продолжительность перерыва для питания обучающихся, как правило, 30 минут.

Как правило, занятия группируются в пары (2 академических часа) и указываются в расписании занятий.

В соответствии с годовым учебным планом и графиком учебного процесса составлены расписание учебных занятий, консультаций, экзаменов, государственной итоговой аттестации. Все расписания и графики, регламентирующие образовательную деятельность, утверждены директором техникума. Расписание учебных занятий составляется на каждый семестр, в соответствии с учебными планами и нормативными требованиями. Обучающиеся и педагогические работники могут ознакомиться с расписанием на специальном стенде.

Консультации (из расчета по 4 часа на каждого обучающегося в год) проводятся сверх установленной максимальной учебной нагрузки и не учитываются при расчете объемов учебного времени. Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Общая продолжительность каникул при освоении основной профессиональной образовательной программы СПО (подготовка специалистов среднего звена) составляет не менее 10 недель в учебном году, в том числе, не менее 2 недель в зимний период.

В период летних каникул второго курса, с юношами проводятся пятидневные учебные сборы на базе воинских частей, определенных военными комиссариатами на основании совместного приказа Министерства образования и науки РФ и Министерства обороны РФ от 24.02.10 № 96/134.

На основании приказа Министра обороны и Министерства образования и науки № 96/134 от 24 февраля 2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 4 12.04.2010 № 16866), с юношами проводятся учебные военные сборы (1 неделя), которые не учитываются при расчете учебной нагрузки.

Оценка обучающихся осуществляется по 5-ти балльной шкале.

Учебная и производственная практика строится на основании приказа Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования". Планирование и организация практики на всех ее этапах обеспечивает:

— последовательное расширение круга формируемых у обучающихся умений, навыков, практического опыта и их усложнение по мере перехода от одного этапа практики к другому;

— целостность подготовки специалистов к выполнению основных трудовых функций;

— связь практики с теоретическим обучением.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Учебная практика проводится по основным видам профессиональной деятельности. По данной специальности основными видами являются: Разработка программных модулей программного обеспечения для компьютерных систем, Разработка и администрирование баз данных, Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

При реализации ППССЗ производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика. Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности. Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм. Содержание практики определяется требованиями к результатам обучения по каждому из модулей ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО, рабочими программами практик. При реализации ППССЗ учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и концентрированно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводится в лабораториях техникума преподавателями дисциплин профессионального цикла. Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между техникумом и этими организациями. Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с ППССЗ. Учебная практика и практика по профилю специальности проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) с обеспечением связи между содержанием учебной практики и результатами обучения в рамках модулей ППССЗ по видам профессиональной деятельности.

Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

Для оценки процесса и результатов ОПОП СПО используется текущий контроль знаний, который осуществляется в форме контрольных, самостоятельных работ, тестовых заданий, защиты практических и лабораторных работ, письменного и устного опроса, в том числе применяются рейтинговые и накопительные системы оценивания. Оценка текущего контроля знаний студентов осуществляется преподавателем по пятибалльной системе отметками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» с обязательным выставлением в журнал учета занятий.

Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей, в т.ч. введенных за счет вариативной части ОПОП, обязательна промежуточная аттестация по результатам их освоения.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты и дифференцированные зачеты – за счет времени, отводимого на дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится как в виде экзаменов и зачетов, сконцентрированных в рамках календарной недели (сессии).

Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации утверждены учебным планом (зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен квалификационный) и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Для текущего и промежуточного контроля успеваемости создаются фонды оценочных средств (далее – ФОС). ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Формой промежуточной аттестации по физической культуре являются зачеты, дифференцированные зачеты, не учитываемые при подсчете допустимого количества зачетов в учебном году.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы), на защиту которой отводится 2 недели, а на её выполнение – 4 недели.

#### **4.1. Общеобразовательный цикл**

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется в пределах образовательной программы СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественно питания по естественнонаучному профилю, в соответствии с федеральными базисными учебными планами и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (приказ Минобрнауки России от 09.03.2004 г. № 1312 в редакции приказов Минобрнауки России от 20.08.2008 г. № 241 и от 30.08.2010 г. № 889) и «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259).

Объем изучения общеобразовательных дисциплин соответствует объемным параметрам среднего общего образования в пределах ОПОП СПО с учетом профиля получаемого профессионального образования и составляет 1404 часов.

Техникум при разработке учебного плана, формируя общеобразовательный цикл, исходит из того, что в соответствии с ФГОС СПО нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из

расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед., промежуточная аттестация – 2 нед., каникулярное время – 11 нед.

В индивидуальных учебных планах предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта.

Индивидуальные учебные планы обучающихся содержат 9 (10) учебных предметов и предусматривают изучение не менее одного учебного предмета из каждой предметной области, определенной стандартом.

Общими для включения во все индивидуальные учебные планы являются такие учебные предметы, как:

- «Русский язык и литература»;
- «Иностранный язык»;
- «Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия»;
- «История»;
- «Физическая культура»;
- «Основы безопасности жизнедеятельности».

При этом профильные индивидуальные учебные планы содержат не менее 3(4) учебных предметов на профильном уровне изучения из соответствующей профилю обучения предметной области и (или) смежной с ней предметной области.

Общеобразовательная подготовка реализуется на первом курсе обучения. Умения и знания, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются на последующих курсах обучения в процессе изучения учебных дисциплин таких циклов основной профессиональной образовательной программы СПО, как «Общий гуманитарный и социально-экономический», «Математический и общий естественнонаучный», а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

При реализации образовательных программ среднего общего образования в пределах профессиональных образовательных программ СПО увеличены часы, отведенные на изучение дисциплин «Основы безопасности жизнедеятельности» - до 70 часов и «Физическая культура» - 3 часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 03.06.2011 г. № 1994 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Минобрнауки России от 9 марта 2004 г. № 1312»).

Текущий и рубежный контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Экзамены проводятся по дисциплинам "Русский язык ", "Математика: алгебра, начала математического анализа и геометрия" (письменная форма), "Химия" (устная форма).

## **4.2. Формирование вариативной части программы подготовки специалистов среднего звена**

Вариативная часть ОПОП составляет 30% обязательной части ОПОП СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, что составляет:

- максимальная учебная нагрузка – 1296 часов,
- самостоятельная учебная нагрузка – 432 часа,
- обязательная учебная нагрузка – 864 часов.

Распределение часов вариативной части ОПОП определялось потребностью местного рынка труда и требованиями работодателей к освоению выпускниками дополнительных умений и знаний, связанных с уникальными производственными технологиями, предметами, средствами труда, особенностями организации труда на передовых предприятиях региона, в целях расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника. В анкетировании и заседании рабочей группы на тему распределения вариативной части ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания участвовали представители и специалисты работодателей.

Требования квалификационных характеристик, устанавливающие обязательный профессиональный минимум, которому должны соответствовать работники отрасли, были использованы как основа при формировании вариативной части ОПОП. Однако содержание производственной сферы меняется значительно быстрее, чем обновляются квалификационные характеристики, поэтому при определении вариативной части были учтены особенности и требования социального заказа регионального рынка труда, отдельных работодателей, а также современное состояние и тенденции развития отрасли индустрии питания в целях определения новых видов профессиональной деятельности, профессиональных функции, дополнительных компетенций (общих и профессиональных), необходимых и достаточных для обеспечения конкурентоспособности выпускника и его дальнейшего профессионального роста.

В результате проведенного функционального анализа были учтены региональные особенности и выявлена потребность в формировании дополнительных профессиональных и общих компетенций.

Увеличение объема времени освоения профессиональных модулей выполнено в соответствии с требованиями работодателей в целях повышения уровня усвоения содержания обязательной части для улучшения подготовленности обучающихся к указанным во ФГОС видам деятельности и в целях подготовки обучающихся к национальному чемпионату «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia)

Работа с работодателями проводилась с учетом Постановления Правительства РФ от 10.02.2014 № 92 «Об утверждении правил участия объединений работодателей в мониторинге и прогнозировании потребностей экономики в квалифицированных кадрах, а также в разработке и реализации государственной политики в области среднего профессионального образования и высшего образования». Максимальная учебная нагрузка вариативной части ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания распределена следующим образом:

1. Цикл общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин (ОГСЭ) увеличен на 128 часов максимальной учебной нагрузки путем введения дисциплин:

- «Основы финансовой грамотности» - 36 часов;
- «Основы предпринимательской деятельности» - 36 часов, во исполнение постановления Законодательного Собрания Краснодарского края от 24 ноября 2010 г. N 2248-П «О плане мероприятий, направленных на развитие малого предпринимательства в Краснодарском крае»;
- «Русский язык и культура речи» - 56 часов.

2. Профессиональный цикл (П) увеличен на 736 часа максимальной учебной нагрузки, из них:

- цикл общепрофессиональных дисциплин (ОП) – увеличен на 136 часов максимальной учебной нагрузки, часы направлены на изучение дисциплин федерального компонента;
- профессиональные модули (ПМ) – увеличен на 600 часов максимальной учебной нагрузки, часы распределены на углубление и расширение содержания междисциплинарных курсов.

Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП приводятся в таблице:

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	максимальная	самостоятельная работа	обязательная	В том числе ЛПЗ
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально - экономический цикл</b>	<b>192</b>	<b>64</b>	<b>128</b>	<b>20</b>
ОГСЭ. 05	Русский язык и культура речи	84	28	56	10
ОГСЭ. 06	Основы бюджетной грамотности	54	18	36	
ОГСЭ. 07	Основы предпринимательской деятельности	54	18	36	10
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>1104</b>	<b>368</b>	<b>736</b>	<b>368</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>204</b>	<b>68</b>	<b>136</b>	<b>50</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	48	16	32	7
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	59	20	39	15
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	27	9	18	9
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	70	23	47	19
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>900</b>	<b>300</b>	<b>600</b>	<b>318</b>
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	75	25	50	25
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	111	37	74	37
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	201	67	134	85
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	207	69	138	69
МДК.07.01	Технология обработка сырья и приготовления простых блюд	306	102	204	102
		<b>1296</b>	<b>432</b>	<b>864</b>	<b>388</b>

### **4.3. Формы проведения консультаций**

Консультации организуются из расчета 4 часа в год на каждого студента, в том числе в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, и включают в себя: устные консультации перед экзаменами, устные консультации по курсовой работе, консультации по выполнению индивидуальных заданий и проектов (устные и письменные). Консультации фиксируются в журнале на странице консультаций.

### **4.4. Формы проведения промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация в техникуме проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, накопительной (рейтинговой) системы оценивания. Количество элементов промежуточной аттестации и их распределение по семестрам отражено в Плане учебного процесса.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10 (без учета зачетов по физической культуре). Оптимизация (сокращение) количества форм промежуточной аттестации (зачетов и дифференцированных зачетов, экзаменов) в учебном году проводится за счет использования форм текущего контроля, рейтинговых и/или накопительных систем оценивания, комплексны дифференцированных зачетов.

По профессиональным модулям ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06 предусмотрены экзамены по модулям. По ПМ.07 предусмотрен квалификационный экзамен.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

- на 1 курсе - 2 недели (после 2-го семестра);
- на 2 курсе - 2 недели (после 3-го и 4 –го семестра);
- на 3 курсе - 2 недели (после 5-го семестра и 6-го семестра);
- на 4 курсе - 1 недели (после 8-го семестра);

Промежуточная аттестация в форме зачета и дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины и профессионального модуля.

Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации утверждены учебным планом (зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен квалификационный) и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Для текущего и промежуточного контроля успеваемости создаются фонды оценочных средств (далее – ФОС). ФОС включают в себя педагогические контрольно- измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Формой промежуточной аттестации по физической культуре являются зачеты, дифференцированные зачеты, не учитываемые при подсчете допустимого количества зачетов в учебном году.

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет не более 1 недели в семестр

Количество зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов в процессе обучения:

### **1 курс**

#### **Дифференцированные зачеты**

Общеобразовательный цикл:

ОУДб.02 Литература

ОУДб.03 Иностранный язык

ОУДб.05 История

ОУДб.06 Физическая культура

ОУДб.07 Основы безопасности жизнедеятельности

ОУДб.08 Физика

ОУДб.09 Обществознание (вкл.экономику и право)

ОУДп.13 Биология

ОУДп.11 Информатика

УД.10 Астрономия

#### **Экзамены**

##### **Общеобразовательный цикл:**

ОУДб.01 Русский язык

ОУДб.04 Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия

ОУДп.12 Химия

### **2 курс**

#### **Дифференцированные зачеты/зачеты**

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл:

ОГСЭ.02 История

ОГСЭ.04 Физическая культура

ОГСЭ.06 Основы Финансовой грамотности

Математический и общий естественнонаучный цикл:

ЕН.01 Математика

Профессиональный цикл:

ОП.02 Физиология питания

ОП.08 Охрана труда

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

УП.01, ПП.01

УП.02, ПП.02

#### **Экзамены**

ЕН.03 Химия

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

### **3 курс**

#### **Дифференцированные зачеты**

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл:

ОГСЭ.04 Физическая культура

ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи

ОГСЭ.01 Основы философии

Профессиональный цикл:

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

УП.03, ПП.03

МДК.07.01 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий

УП.07, ПП.07

**Экзамены**

ОП.05 Метрология и стандартизация

МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»

**4 курс**

**Дифференцированный зачет/зачет**

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

ОГСЭ.03 Иностранный язык

ОГСЭ.04 Физическая культура

ОГСЭ.07 Основы предпринимательской деятельности

ЕН.02 Экологические основы природопользования

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности.

УП.04, ПП.04, ПП.05, ПП.06

МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации

МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Экзамены**

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Профессиональный цикл:

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий

МДК.05.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

#### **4.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация проходит в утвержденные сроки и осуществляется в виде защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Порядок выполнения выпускной квалификационной работы определяется Положением о выпускной квалификационной работе.

Итоговая государственная аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы), на защиту которой отводится 2 недели, а на её выполнение – 4 недели.

Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

К защите выпускной квалификационной работы допускаются лица, завершившие полный курс обучения по освоению основной профессиональной образовательной программы по специальности базовой подготовки и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные настоящим учебным планом. Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии. Государственная экзаменационная комиссия создается в порядке, предусмотренном «Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ КК ГСТ», утвержденного приказом директора техникума № 30 от 10.01.2018.

Продолжительность защиты выпускной квалификационной работы не должна превышать 45 минут. Процедура защиты ВКР включает: доклад студента (не более 20 минут);

- ответы студента на вопросы членов комиссии;
- чтение отзыва и рецензии.

Ход заседания Государственной экзаменационной комиссии протоколируется. В протоколе фиксируются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, вопросы и особое мнение членов комиссии.

Государственная итоговая аттестация выпускников при ее успешном прохождении завершается выдачей диплома государственного образца.

#### **4.6. Особенности реализации учебного плана при обучении инвалидов**

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды могут обучаться по данному учебному плану в установленные сроки с учетом их особенностей и образовательных потребностей. При необходимости возможно увеличение срока обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в соответствии со сроками, указанными во ФГОС СПО. При необходимости для обучающихся на основе данного учебного плана может быть составлен индивидуальный план обучения, предусматривающий различные варианты проведения занятий. При определении мест прохождения производственной практики обучающимся инвалидностью, техникум учитывает рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики могут быть созданы специальные рабочие места в соответствии с характером

нарушений здоровья, а также с учетом профессии, характера труда, выполняемых инвалидом трудовых функций. Форма проведения текущей и государственной итоговой аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т. п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

**1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания очной формы обучения**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности СПО	преддипломная (для СПО)				
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
I курс	39	0	0	0	2	0	11	52
II курс	32	2	5	0	2	0	11	52
III курс	29	4	7	0	2	0	10	52
IV курс	20	3	7	4	1	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>120</b>	<b>9</b>	<b>19</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

**3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>
<b>Кабинеты:</b>	
1	Математики
2	Физики
3	История, обществознание
4	Русский язык и литература
5	Химия и биология
6	ОБЖ
7	Информатики и ИКТ
8	Иностранных языков
9	Экологические основы природопользования
10	Социально – экономических дисциплин
11	Безопасность жизнедеятельности и охраны труда
12	Технология оборудования кулинарного и кондитерского производства
13	Информационные технологии в профессиональной деятельности
<b>Лаборатории:</b>	
14	Химии
15	Метрологии и стандартизации
16	Микробиология, санитарии и гигиены
17	Учебный кулинарный цех
18	Учебный кондитерский цех
<b>Спортивный комплекс:</b>	
19	Спортивный зал
20	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
21	Место для стрельбы
<b>Залы:</b>	
22	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
23	Актный зал

**2. План учебного процесса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
на 2019 - 2023 учебный год**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	Самостоятельная учебная работы	Обязательная аудиторная				I курс		II курс		III курс		IV курс	
					Всего занятий	в т.ч.			1сем 17нед	2сем 22нед	3сем 16нед	4сем 16нед	5сем. 11нед	6сем 18нед	7сем 13нед	8сем 7нед
теоретическое обучение	лаб. и прак. занятий, вкл. семинары	курсовых работ(проектов)														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>03/11дз/3э</b>	<b>2106</b>	<b>702</b>	<b>1404</b>	<b>1069</b>	<b>435</b>	<b>0</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>Базовые учебные дисциплины</b>		<b>1578</b>	<b>526</b>	<b>1052</b>	<b>722</b>	<b>330</b>	<b>0</b>	<b>476</b>	<b>576</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОДБ.01	Русский язык	-,-Э,-,-,-,-,-	171	57	114	107	7	0	68	46	0	0	0	0	0	0
ОДБ.02	Литература	-,-,ДЗ,-,-,-,-,-	175	58	117	117	0	0	51	66	0	0	0	0	0	0
ОДБ.03	Иностранный язык	-,-ДЗ,-,-,-,-,-	175	58	117	1	116	0	68	49	0	0	0	0	0	0
ОДБ.04	Математика	-,-,-,Э,-,-,-,-,-	236	80	156	126	30	0	68	88	0	0	0	0	0	0
ОДБ.05	История	-,-ДЗ,-,-,-,-,-	180	60	120	110	10	0	68	52	0	0	0	0	0	0
ОДБ.06	Физическая культура	3,ДЗ,-,-,-,-,-	175	58	117	7	110	0	51	66	0	0	0	0	0	0
ОДБ.07	ОБЖ	-,-ДЗ,-,-,-,-,-	105	35	70	65	5	0	34	36	0	0	0	0	0	0
ОДБ.08	Физика	-,-ДЗ,-,-,-,-,-	145	48	97	69	28	0	34	63	0	0	0	0	0	0
ОДБ.09	Обществознание (вкл.экономику и право)	-,-ДЗ,-,-,-,-,-	162	54	108	96	12	0	34	74	0	0	0	0	0	0
ОДБ.10	Астрономия	-,-,ДЗ,-,-,-,-,-	54	18	36	24	12	0	0	36	0	0	0	0	0	0
	<b>Профильные учебные дисциплины</b>		<b>528</b>	<b>176</b>	<b>352</b>	<b>247</b>	<b>105</b>	<b>0</b>	<b>136</b>	<b>216</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУД.11	Информатика	-,-ДЗ,-,-,-,-,-	150	50	100	50	50	0	34	66	0	0	0	0	0	0
ОУД.12	Химия	-,-Э,-,-,-,-,-	270	90	180	135	45	0	68	112	0	0	0	0	0	0
ОУД.13	Биология	-,-ДЗ,-,-,-,-,-	108	36	72	62	10	0	34	38	0	0	0	0	0	0
	<b>Выполнение индивидуального проекта</b>		<b>0</b>	<b>39</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально - экономический цикл</b>	<b>1з/6дз/0э</b>	<b>822</b>	<b>274 (210+64)</b>	<b>548</b>	<b>196</b>	<b>352</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>100</b>	<b>112</b>	<b>148</b>	<b>72</b>	<b>52</b>	<b>64</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	-,-,-,-,ДЗ,-,-,-,-	72	24	48	48	0	0	0	0	0	0	48	0	0	0
ОГСЭ.02	История	-,-,-,ДЗ,-,-,-,-	72	24	48	40	8	0	0	0	0	48	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-,-,-,-,-,-,ДЗ	162	0	162	0	162	0	0	0	32	32	22	36	26	14
ОГСЭ.04	Физическая культура	-,-,з,з,з,з,з,ДЗ	324	162	162	0	162	0	0	0	32	32	22	36	26	14
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	-,-,-,-,ДЗ,-,-,-,-	84	28	56	46	10	0	0	0	0	0	56	0	0	0
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности	-,-,ДЗ,-,-,-,-,-	54	18	36	36	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0
ОГСЭ.07	Основы предпринимательской деятельности	-,-,-,-,-,-,ДЗ	54	18	36	26	10	0	0	0	0	0	0	0	0	36
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>0з/2дз/1э</b>	<b>312</b>	<b>104</b>	<b>208</b>	<b>112</b>	<b>96</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>132</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Математика	-,-,-,ДЗ,-,-,-,-	60	20	40	20	20	0	0	0	0	40	0	0	0	0

ЕН.02	Экологические основы природопользования	-,-,-,-,-,ДЗ,-	54	18	36	26	10	0	0	0	0	0	0	0	36	0
ЕН.03.	Химия	-,-,Э,-,-,-,-,-	198	66	132	66	66	0	0	0	132	0	0	0	0	0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>0з/21дз/9э/7Э(к)</b>	<b>4248 (3144+1104)</b>	<b>1080 (712+368)</b>	<b>3168 (2016+736)</b>	<b>1144</b>	<b>956</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>304</b>	<b>676</b>	<b>428</b>	<b>792</b>	<b>524</b>	<b>404</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>0з/4дз/5э</b>	<b>828 (624+204)</b>	<b>276 (208+68)</b>	<b>552 (416+136)</b>	<b>325</b>	<b>209</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>190</b>	<b>36</b>	<b>33</b>	<b>156</b>	<b>84</b>	<b>53</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-,-,Э,-,-,-,-,-	111(63+48)	37(21+16)	74 (42+32)	37	37	0	0	0	74	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания	-,-,ДЗ,-,-,-,-,-	72	24	48	24	24	0	0	0	48	0	0	0	0	0
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-,-,-,-,-,ДЗ,-,-	122(63+59)	41(21+20)	81(42+39)	36	36	0	0	0	0	0	33	48	0	0
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,-,-,-,-,ДЗ,-,-	90(63+27)	30(21+9)	60 (42+18)	30	30	0	0	0	0	0	0	60	0	0
ОП.05	Метрология и стандартизация	-,-,-,-,-,Э,-,-	72	24	48	24	24	0	0	0	0	0	0	48	0	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности.	-,-,-,-,-,ДЗ,-	72	24	48	40	8	0	0	0	0	0	0	0	48	0
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,-,-,-,-,-,-,Э	133(63+70)	44(21+23)	89(42+47)	60	20	0	0	0	0	0	0	0	36	53
ОП.08	Охрана труда	-,-,ДЗ,-,-,-,-,-	54	18	36	28	8	0	0	0	36	0	0	0	0	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,ДЗ,-,-,-,-	102	34	68	46	22	0	0	0	32	36	0	0	0	0
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>0з/17дз/4э/7Э(к)</b>	<b>3420 (2520+900)</b>	<b>804 (504+300)</b>	<b>2616 (2016+600)</b>	<b>804</b>	<b>744</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>114</b>	<b>640</b>	<b>395</b>	<b>636</b>	<b>476</b>	<b>315</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>Эм</b>	<b>432 (357+75)</b>	<b>108 (83+25)</b>	<b>324 (274+50)</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>114</b>	<b>170</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-,-,-,Э,-,-,-,-,-	324 (249+75)	108 (83+25)	216 (166+50)	108	108	0	0	0	154	62	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	-,-,-,ДЗ,-,-,-,-,-	36	0	36	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	-,-,-,ДЗ,-,-,-,-,-	72	0	72	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b>	<b>Эм</b>	<b>504 (393+111)</b>	<b>120 (83+37)</b>	<b>384 (310+74)</b>	<b>120</b>	<b>120</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>384</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	-,-,-,Э,-,-,-,-,-	360 (249+111)	120 (83+37)	240 (166+74)	120	120	0	0	0	0	240	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	-,-,-,ДЗ,-,-,-,-,-	36	0	36	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	-,-,-,ДЗ,-,-,-,-,-	108	0	108	0	0	0	0	0	0	108	0	0	0	0
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>Эм</b>	<b>631 (430+201)</b>	<b>150 (83+67)</b>	<b>481 (347+134)</b>	<b>150</b>	<b>130</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>86</b>	<b>395</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.03.01.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	-,-,-,-,Э,-,-,-,-	451 (250+201)	150 (83+67)	301 (167+134)	150	130	20	0	0	0	86	215	0	0	0
УП.03	Учебная практика	-,-,-,-,ДЗ,-,-,-,-	72	0	72	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0
ПП.03	Производственная практика	-,-,-,-,ДЗ,-,-,-,-	108	0	108	0	0	0	0	0	0	108	0	0	0	0
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий</b>	<b>Эм</b>	<b>638 (431+207)</b>	<b>153 (84+69)</b>	<b>485 (347+138)</b>	<b>153</b>	<b>133</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>216</b>	<b>233</b>	<b>36</b>
МДК.04.01.	Технология приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий	-,-,-,-,-,ДЗ,-	458 (251+207)	153 (84+69)	305 (167+138)	153	133	20	0	0	0	0	0	216	89	0
УП.04	Учебная практика	-,-,-,-,-,ДЗ,-	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0

ПП.04	Производственная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	108	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	36				
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>	Эм	<b>393</b>	<b>95</b>	<b>298</b>	<b>95</b>	<b>95</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>122</b>	<b>176</b>				
МДК.05.01.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	-,-,-,-,-,Э,-	285	95	190	95	95	0	0	0	0	0	0	0	122	68				
ПП.05	Производственная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	108	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108				
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	Эм	<b>300</b>	<b>76</b>	<b>224</b>	<b>76</b>	<b>56</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>121</b>	<b>139</b>				
МДК.06.01.	Управление структурным подразделением организации	-,-,-,-,-,ДЗ	228	76	152	76	56	0	0	0	0	0	0	0	85	67				
ПП.06	Производственная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72				
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессии "Повар"</b>	Э(к)	<b>522</b>	<b>102</b>	<b>420</b> <b>(216+204)</b>	<b>102</b>	<b>102</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>420</b>	<b>0</b>	<b>0</b>				
МДК.07.01.	Технология обработки сырья и приготовления простых блюд	-,-,-,-,-,ДЗ,-,-	306	102	204	102	102	0	0	0	0	0	0	204	0	0				
УП.07	Учебная практика	-,-,-,-,-,ДЗ,-,-	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0				
ПП.07	Производственная практика	-,-,-,-,-,ДЗ,-,-	144	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	144	0	0				
<b>Всего</b>			<b>0з/40дз/13э/7Э(к)</b>	<b>7488</b>	<b>2160</b>	<b>5328</b>	<b>2445</b>	<b>1815</b>	<b>60</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>468</b>			
<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика</b>																<b>4</b>			
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>																<b>6</b>			
<b>Консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.</b> <b>Государственная (итоговая) аттестация</b> <b>Программа базовой подготовки</b> Дипломный проект дипломного проекта с <u>20.05</u> по <u>16.06</u> (всего 4нед.) 1.2. Защита дипломного проекта с <u>17.06</u> по <u>30.06</u> (всего 2 нед)					<b>1.</b>	<b>1.1</b>		<b>Выполнение</b>		<b>Всего</b>	дисциплин и МДК		<b>612</b>	<b>792</b>	<b>576</b>	<b>576</b>	<b>396</b>	<b>648</b>	<b>468</b>	<b>252</b>
учебной практики		0	0	0	72	72	72	72	36											
производ. практик		0	0	0	180	108	144	72	180											
экзаменов (в т.ч.Э(к))		0	3	2	2(2)	1(1)	2(1)	0	1(2)											
дифф.зачет.		0	9	3	7	4	4	4	6											
зачетов																				